Décembre 2014

Table d'hôtes : mode d'emploi

Gîtes de France des Bouches du Rhône

Sommaire

1) Préalable
2) Les aspects réglementaires
3) La réglementation des débits de boisson
4) La réglementation sanitaire
5) Contacts
6) Annexes

Annexes

⇒ Spécimen d'un avenant de qualification
⇒ Demande de licence débit de boissons et licence restaurant
⇒ Déclaration d'ouverture auprès de la DDPP

Qui sommes-nous ?

L'ÉQUIPE

Patricia CARRIER
Directrice

Vanessa MANAND
Chargée du Web

Sylvie PELLEGRIN
Propriétaire de gîtes
Présidente du Conseil d'Administration

Les Gîtes de France®, la force d'un réseau qui œuvre depuis 60 ans

1er réseau européen d'accueil par et chez l'habitant, représentant 44.000 propriétaires et + de 60.000 hébergements

Les Gîtes de France®, des valeurs et une promesse client !

Des valeurs : accueil et convivialité, environnement calme et naturel, équipements de qualité, respect du style local

Des engagements : hébergements conformes aux réglementations, valorisation des structures éco-citoyennes, accompagnement à la création d'hébergements accessibles ou environnementaux

Les Gîtes de France®, le seul réseau qui accompagne les porteurs de projet de A à Z !

Les Gîtes de France® 13 ont vocation à accompagner les porteurs de projet dans leur démarche de mise en œuvre de leur projet, en leur donnant à connaître dès l'origine le contexte de cette activité.

Les Gîtes de France®, un réseau d'adhérents qui participent aux décisions

Association de propriétaires, gérée dans l'intérêt de chacun et l'intérêt collectif, les Gîtes de France® des Bouches du Rhône comptent en septembre 2014 365 gîtes ruraux, 197 chambres d'hôtes, 2 campings Pré Vert, 3 gîtes de groupe, 2 hébergements insolites (yourtes) et 9 hébergements City Break en ville.

Le Conseil d'Administration est composé de propriétaires de gîtes et/ou chambres d'hôtes.

LA TABLE D'HÔTES GITES DE FRANCE : un moment de convivialité

Préambule

Pour bénéficier du régime dérogatoire qui est le sien, la table d'hôtes doit satisfaire au préalable les obligations suivantes :

- Elle est exclusivement réservée aux clients hébergés dans la structure ⇨ sa capacité d'accueil ne pourra être supérieure à la capacité d'accueil de l'hébergement.
- Elle doit permettre aux clients d'apprécier la cuisine régionale ⇨ les produits servis doivent prioritairement être des produits du terroir.
- Elle doit être servie à la table familiale, proposée sous la forme d'un seul menu ⇨ pas de carte avec un choix de plats.
- Elle répond aux normes de sécurité et d'habitabilité (hygiène, électricité, urbanisme, incendie).

Pour pouvoir bénéficier du label Gîtes de France®, elle doit en outre satisfaire les conditions suivantes :

- ne pas être pratiquée par des ruraux cafetiers, hôteliers ou restaurateurs sur le même site.
- le propriétaire doit signer l'avenant « table d'hôtes ».aéééé

LES ASPECTS REGLEMENTAIRES

Bénéficiant d'un régime dérogatoire, l'exploitation d'une table d'hôte fera malgré tout l'objet :

D'une déclaration d'ouverture en mairie (formulaire Cerfa 11542*03) pour attribution d'une licence débit de boissons et licence de restauration (après remise de l'attestation de formation au Permis d'exploitation – voir ci-dessous)

D'une déclaration d'ouverture aux services fiscaux (formulaire PO ou POI auprès d'un Centre de Formalités des Entreprises)

D'une déclaration d'ouverture auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) : formulaire Cerfa 13984*02 (nécessite un numéro de SIRET)

En outre, le propriétaire devra :

- Au préalable avoir suivi la formation au Permis d'Exploitation.
- Contracter une assurance couvrant entre autres, le risque d'intoxication alimentaire.
- Appliquer les règlements sanitaires en vigueur (cf. ci-après).
- Prévoir un affichage extérieur + remise de facture ou note (obligatoire).

La formation obligatoire du Permis d'Exploitation (PEX)

Cette formation porte sur les droits et sur les obligations relatives à l'exploitation d'un débit de boisson. Elle permet à l'exploitant de distribuer des boissons, avec ou sans repas.

Elle est obligatoire depuis avril 2009.

NB. Il est possible, en présentant une attestation d'inscription à une session de formations, d'obtenir sa licence lorsque les dates de session sont incompatibles avec la date d'ouverture.

Pour les exploitants disposant déjà d'une licence, la formation devient obligatoire lors de tout changement relatif à la licence existante (mutation ou translation).

Le permis d'exploiter est valable 10 ans.

Bon à savoir

Depuis juin 2013 les exploitants de tables d'hôtes peuvent suivre une formation adaptée à cette activité : la formation du Permis d'Exploitation se déroule sur une journée (au lieu de 3 jours), et donne lieu à la remise d'une attestation permettant le dépôt du dossier auprès des administrations.

Les Gîtes de France® de la Région Provence Alpes Côte d'Azur organisent 2 à 3 fois par an une session régionale de formation au « PEX ».

LA REGLEMENTATION DES DEBITS DE BOISSON

Les licences restaurant permettent de servir des boissons alcoolisées uniquement en accompagnement d'un repas.

Les licences débit de boissons et licence restaurant permettent de vendre à emporter les alcools vendus sur place.

Les licences des boissons à consommer sur place (boissons hors repas)

A la classification des boissons correspond une classification des licences d'exploitation d'un débit de boissons (voir ci-après les différents groupes de boissons) :

- licence 2 : autorisation de vente à consommer sur place pour les boissons des 2 premiers groupes
- licence 3 : autorisation de vente à consommer sur place pour les boissons des 3 premiers groupes
- licence 4 : autorisation de vente à consommer sur place pour toutes les boissons dont la consommation demeure autorisée, y compris celles du quatrième et cinquième groupe *(NB : ne concerne pas à priori la table d'hôtes)*

Les licences pour les repas servis sur place

La « petite licence restaurant » permet de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des repas et comme accessoire à la nourriture. La « licence restaurant » permet de vendre les boissons des 5 groupes uniquement à l'occasion des repas et comme accessoire à la nourriture.

Les licences pour les boissons à emporter

La petite licence « vente à emporter » et la licence « vente à emporter » autorisent les propriétaires à proposer à leurs clients des boissons à emporter, en fonction des catégories qu'ils sont autorisés à servir. Elles sont un complément de la licence des boissons à consommer sur place.

Toutes ces licences sont à retirer auprès de votre commune.

Un récépissé de déclaration est délivré à la création, après présentation de l'attestation de formation au Permis d'Exploitation. La souscription est gratuite.

Les licences n'ont pas de durée de validité limitée dans le temps.

Les groupes de boissons

Les boissons du premier groupe ou boissons sans alcool (1.2° d'alcool maximum) :

Eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat

Les boissons du deuxième groupe ou boissons fermentées non distillées (16° maximum) :

Vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquels sont joints les vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool.

Les boissons du troisième groupe (18° maximum) :

Vins doux naturels autres que ceux appartenant au groupe 2, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.

Les boissons du quatrième groupe (alcools distillés) :

Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre

Les boissons du cinquième groupe :

Toutes les autres boissons alcooliques, sauf boissons interdites en France.

LA REGLEMENTATION SANITAIRE

Préambule

L'hygiène des aliments remis au consommateur est soumise à l'arrêté du 9 mai 1995 modifié, intitulé « arrêté réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ».

Cependant, l'exploitation d'une table d'hôtes bénéficie d'un dispositif allégé dès lors qu'elle n'accueille pas plus de 12 convives de manière permanente,

Elle relève alors des articles R231-12 à R231-28 du Code Rural. Ce sont les seules prescriptions réglementaires développées ci-dessous.

Les structures accueillant plus de 12 personnes peuvent se référer au Document « Restauration collective - Ferme-Auberge » réalisé par la Chambre d'Agriculture (mai 2005).

Fiche sur demande

Alimentation en eau potable : rappel

L'eau destinée à la consommation humaine et distribuée par le réseau public est surveillée sur le plan sanitaire par l'autorité sanitaire départementale et par le producteur.

En milieu rural, la fourniture d'eau peut se faire à partir d'un forage ou d'un captage privé. L'exploitant doit posséder une autorisation préfectorale pour la fourniture d'eau à des fins de consommation humaine. Une surveillance de la qualité de l'eau doit être assurée par l'exploitant. Les analyses doivent être faites par un laboratoire d'analyse ayant l'agrément du Ministère de la Santé (les laboratoires d'analyses médicales ne l'ont pas).

Fiche Gîtes de France 13/ARS sur demande.

Les dispositions du code rural

Rappel : ces dispositions s'appliquent aux denrées animales ou d'origine animale.

1/ Conditions d'hygiène applicables aux locaux et matériels

Les locaux doivent être convenablement éclairés, aérés et ventilés, faciles à nettoyer et désinfecter.

Ils doivent être munis de dispositifs nécessaires à leur protection contre toutes les souillures éventuelles et construits sans communication avec toute source d'insalubrité (présence d'animaux – installation de moustiquaire selon les besoins).

Les machines, ustensiles, instruments ainsi que les récipients mis en contact avec les denrées doivent être faciles à nettoyer et désinfecter, et maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté.

2/ Traçabilité des denrées

Tout devra être mis en œuvre afin de pouvoir retrouver, en cas de problème sanitaire, les fournisseurs des denrées servies (ex. conserver une trace des menus servis et des étiquettes des produits achetés).

3/ Congélation

La congélation de produits frais préemballés est interdite. Il est de même interdit de congeler les restes.

Cas particuliers : se référer à la fiche congélation.

Fiche sur demande

4/ Conditions d'hygiène applicables aux transports

Les moyens de transports utilisés pour les denrées ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, état d'entretien ou chargement, un risque de contamination, altération ou souillure des denrées. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue durant le transport, celui devant se réaliser dans des conditions hygiéniques optimales (glacière).

NB : La fourniture d'un pique-nique par le propriétaire est possible dans les mêmes conditions de préparation que les repas. Le transport et la manipulation des denrées fournies relèvent de la responsabilité du client.

5/ Etat de santé et d'hygiène des personnes

Les personnes appelées à manipuler les denrées animales ou d'origine animale sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Elles doivent également justifier d'une surveillance médicale périodique (ex: certificat d'aptitude à la manipulation de denrées alimentaires)

6/ Abattage

Se référer à la fiche

Fiche sur demande

Contacts

Gîtes de France 13

Domaine de Garachon

13410 LAMBESC

✆ 04.88.29.58.33

Votre contact : Patricia CARRIER

Mail : contact@gitesdefrance13.com
http://www.gites-de-france-13.com

Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône

22 avenue Henri Pontier – 13626 AIX EN PROVENCE cedex 1

✆ 04.42.23.86.23 – Fax : 04.42.63.16.98

Votre contact : Nathalie RAOUX

Mail : n.raoux@bouches-du-rhone.chambragri.fr
Site Internet : www.agri13.fr

LVP Réservations (service commercial des GDF13)

Place Campana

BP 60035

84004 AVIGNON CEDEX

✆ 04.90.85.45.00

Mail : gites.13@orange.fr
www.location-vacances-provence.com

C.E.R. France (partenariat exclusif Gîtes de France)

Le clos Sèverin, chemin du Sèverin

bat 1, bureaux numéro 5

13200 ARLES

✆ 04 90 98 09 44

Votre contact : Catherine GUIGUE –

Mail : cguigue@midimed.cerfrance.fr

Direction départementale des Services Vétérinaires

66 A, rue Saint Sébastien

BP 23

13447 MARSEILLE CEEX 06

✆ 04 91 13 48 60 – Fax : 04 91 81 23 15

Site internet : www.agriculture.gouv.fr

Agence Régionale de Santé (ARS)

Délégation Territoriale des Bouches du Rhône
Service Santé et Environnement

132, Boulevard de Paris

13008 MARSEILLE

✆ 04.13.55.82.43

Direction Départementale de la Protection des Populations

22, Rue Borde

13008 Marseille

✆ 04.91.13.48.60

SPECIMEN

GITES DE FRANCE

AVENANT DES TABLES D'HOTES EN CHAMBRE D'HOTES

1/ ETHIQUE DES GITES DE FRANCE

Le label "Gîtes de France" est réservé aux structures d'accueil touristique situées en zone rurale, sélectionnées par les Antennes Départementales pour la qualité de leur équipement et l'accueil personnalisé de leurs propriétaires.

Le propriétaire-adhérent s'engage à respecter les normes de confort et d'équipement figurant dans la charte spécifique à chaque hébergement (gîte rural, chambres d'hôtes, tables d'hôtes, etc ...). Le meilleur accueil sera réservé aux clients.

Le propriétaire-adhérent sera tenu d'assurer personnellement l'accueil des clients avec toutes les attentions souhaitables permettant de faciliter le séjour et la connaissance de la région.

2/ DEFINITION DE LA TABLE D'HOTES EN CHAMBRE D'HOTES

La table d'hôtes est le prolongement d'une structure d'accueil chambre d'hôtes agréée Gîtes de France.

La table d'hôtes est réservée exclusivement aux clients hébergés dans cette même structure. L'activité table d'hôtes ne peut être pratiquée par des ruraux cafetiers, hôteliers ou restaurateurs.

La table d'hôtes permet aux clients d'apprécier la cuisine régionale à la table familiale. Le nombre de convives est limité à 15 personnes.

3/ CONDITIONS D'AGREMENT

Les critères principaux sont les suivants et sont complétés par les éléments de la Fiche Technique.

- **L'accueil**

  De manière à conserver la qualité de l'accueil et la convivialité qui font la renommée des tables d'hôtes, le repas devra se dérouler en compagnie des propriétaires.

- **Les produits**

  La table d'hôtes valorisera les produits du terroir et les spécialités régionales, y compris pour les boissons. Le respect des appellations contrôlées dans la dénomination des plats et des boissons sera assuré. Les plats proposés seront copieux et élaborés à base de produits frais. Les conserves et produits surgelés seront à éviter.

- **Le cadre**

  La propreté doit être irréprochable, la vaisselle, les serviettes et nappes seront en harmonie et de qualité.

- **Aspects réglementaires**

  La table d'hôtes répondra à toutes les réglementations en vigueur. Elle fera l'objet :

⇒ d'une déclaration d'ouverture en mairie,

⇒ d'une déclaration d'ouverture aux services fiscaux,

⇒ d'une petite licence de restaurant,

⇒ d'une application des règlements sanitaires en vigueur,

⇒ les propriétaires-adhérents devront contracter une assurance couvrant le risque d'intoxication alimentaire.

4/ OUVERTURE - PRIX

La période d'ouverture doit être clairement définie. Lorsque la table d'hôtes est occasionnelle, la mention "sur réservation" pourra être indiquée.

Le prix du repas s'entend **tout compris** (entrée, plat principal, fromage et/ou dessert, café et boisson. Le propriétaire veillera à un bon rapport qualité-prix).

Les prix fixés à l'avance seront publiés dans le guide annuel et strictement respectés.

La facture (modèle cf Fiche Technique) est obligatoire dès le premier franc et sera remise systématiquement.

Le prix et le menu-type doivent être affichés à l'extérieur comme à l'intérieur.

5/ PUBLICITE

Le propriétaire-adhérent apposera sur son habitation les signes d'appartenance au Mouvement des Gîtes de France, remis par l'Antenne Départementale (panonceaux, notice d'affichage) lors de l'agrément et demeurant la propriété du Mouvement.

Les propriétaires-adhérents au Mouvement sont tenus de faire porter chaque année sur les catalogues des Gîtes de France, tous les renseignements utiles et prix. Ces catalogues sont les seuls documents officiels authentifiant auprès des Pouvoirs Publics les réalisations agréées "Gîtes de France".

Les propriétaires reconnaissent à l'Antenne Départementale toute capacité à reproduire toutes informations et renseignements fournis sous leur signature.

En cas de modification dans l'aménagement ou la distribution "d'une table d'hôtes", le projet devra être préalablement soumis à l'Antenne Départementale des Gîtes de France.

Les signataires s'interdisent de faire paraître leur hébergement dans les guides autres que ceux des Gîtes de France, sauf accord préalable et écrit de la Fédération et de l'Antenne Départementale. Dans tous les cas, la référence explicite à l'appartenance aux Gîtes de France doit être mentionnée impérativement.

6/ PROTECTION DES ADHERENTS

Le Mouvement des Gîtes de France (Fédération et Antennes Départementales) ne saurait envisager la défense des droits et intérêts des propriétaires que dans la mesure où ils auront satisfait aux obligations ci -dessus.

7/ ENGAGEMENT

Madame ou Monsieur ..... domicilié(e) à :

.....

bénéficiant ou sollicitant : une subvention de ....., un prêt de .....

pour l'aménagement d'une table d'hôtes qui sera homologuée à :.....

S'ENGAGE, à adhérer et participer au Mouvement des Gîtes de France, à se soumettre aux dispositions de la présente charte et d'une manière plus large, aux décisions et orientations définies par les instances officielles du Mouvement.

Au-delà de la période considérée, l'engagement est renouvelable tacitement d'année en année, sauf à être dénoncé de part ou d'autre, avant le 20 juin de chaque année, pour application l'année suivante. La durée d'engagement part de la date d'agrément ou à défaut, de la première saison touristique où la table d'hôtes est ouverte.

Le ou la soussigné(e) déclare avoir pris connaissance de la présente Charte, de la Fiche Technique et en accepter librement les termes, ainsi que toutes vérifications et contrôles de l'organisation des Gîtes de France, à l'échelon national ou départemental.

TOUT MANQUEMENT A L'UNE QUELCONQUE DES STIPULATIONS DE LA CHARTE PEUT ENTRAINER L'EXCLUSION ET "IPSO FACTO" LA PERTE DE L'USAGE DE LA MARQUE "GITES DE FRANCE" ET DE TOUS LES AVANTAGES QUI Y SONT ATTACHES. L'exclusion est prononcée par l'Antenne Départementale des Gîtes de France. En cas d'exclusion ou de départ volontaire, le propriétaire-adhérent, s'il a été subventionné, s'engage à restituer tout ou partie de la subvention, selon les règles en vigueur dans le département, et à se libérer de ses obligations financières en cas de prêt spécifique obtenu grâce à la marque "Gîtes de France". En cas de contestation, la Fédération Nationale des Gîtes de France rend son arbitrage en dernier recours. En cas de radiation, le ou la soussigné(e) doit restituer à l'Antenne Départementale la panonceau "Gîtes de France" dans le mois qui suivra la notification de la mesure.

Cachet de l'Antenne Départementale

"Lu et approuvé" (mention écrite à la main)

A ....., le .....……

Signature

ANNEXES

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère du travail, de l'emploi et de la santé

cerfa N°11542*04

DECLARATION ☐ D'OUVERTURE ☐ DE MUTATION ☐ DE TRANSLATION (1)

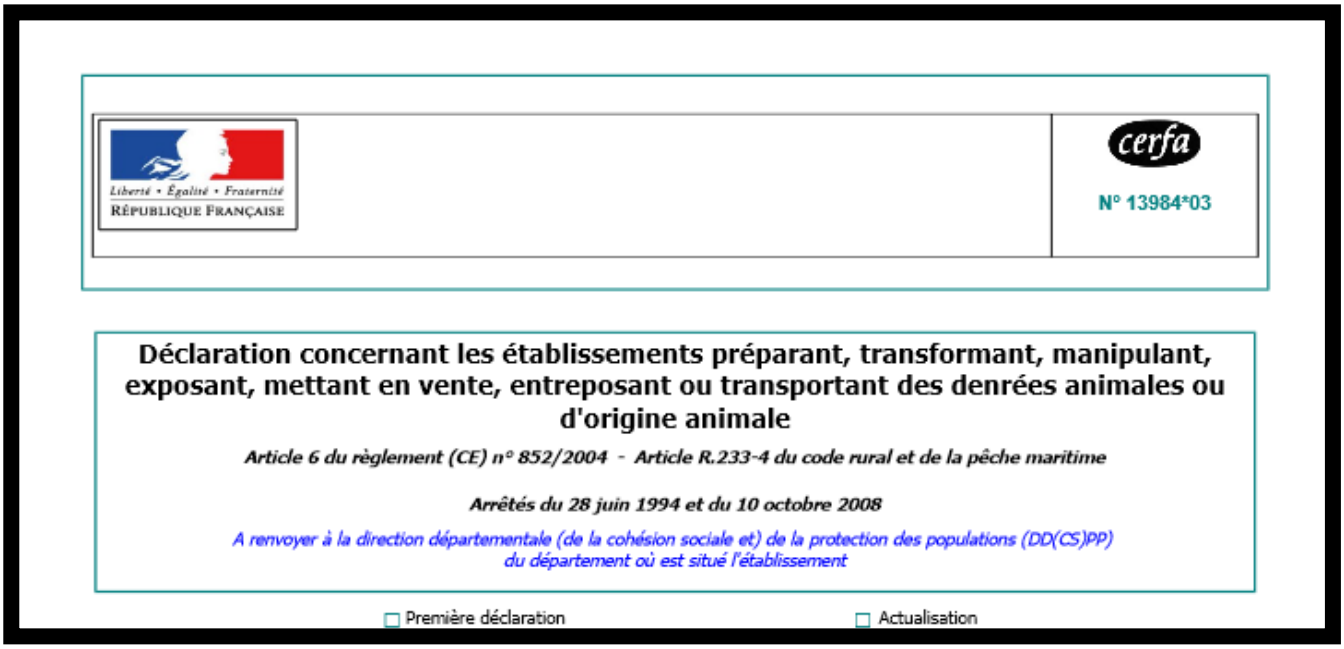
D'un débit de boissons à consommer sur place
D'un restaurant
D'un débit de boissons à emporter
(Art. L. 3332-3, L. 3332-4, L. 3332-4-1 du code de la santé publique)

I Catégorie de licence (1)

Débit de boissons à consommer sur place	☐Licence de 2ème catégorie
	☐Licence de 3ème catégorie
	☐Licence de 4ème catégorie (2)
Restaurant	☐Petite licence restaurant
	☐Licence restaurant
Débit de boissons à emporter	☐Petite licence à emporter
	☐Licence à emporter

Demande de licence débit de boissons et licence restaurant

(cliquer sur le document pour accéder en ligne au formulaire)



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

cerfa
N° 13984*03

Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale

Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 - Article R.233-4 du code rural et de la pêche maritime

Arrêtés du 28 juin 1994 et du 10 octobre 2008

A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations (DD(CS)PP) du département où est situé l'établissement

☐ Première déclaration ☐ Actualisation

Déclaration d'ouverture auprès de la DDPP